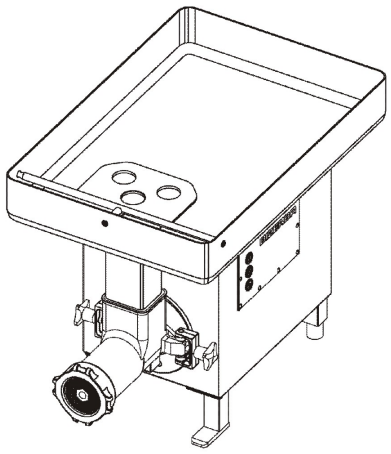
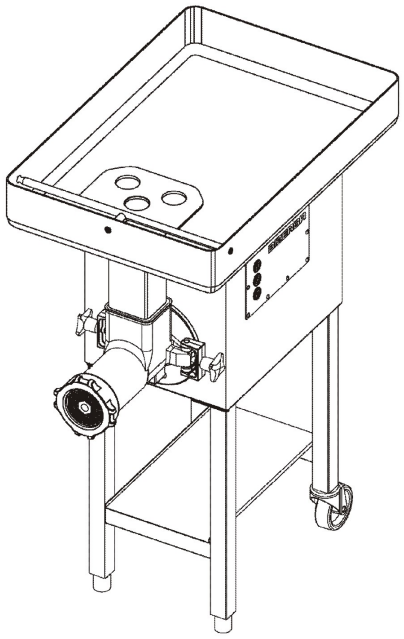
Fleischwolf
FW-N 32 / FW-N 98 T/S

Betriebsanleitung

6.072.98.5.00.08 de



FW-N 32/98 T



FW-N 32/98 S

BIZERBA

Bizerba Service
Telefon 01805-243546

Alle Rechte vorbehalten
All rights reserved
Tous droits réservés
Reservados todos los derechos
Tutti i diritti riservati
© 11/2010

Bizerba GmbH & Co. KG,
72336 Balingen

Postfach 10 01 64
72301 Balingen, Deutschland
Telefon (+49 7433) 12-0, Fax (+49 7433) 12-2696
E-Mail : marketing@bizerba.com
Internet : http://www.bizerba.com

Kapitelverzeichnis

Zur Anleitung	**1**
Zur Maschine	**2**
Sicherheitshinweise	**3**
Installation	**4**
Maschinen- und Bedienelemente	**5**
Bedienen	**6**
Störung beheben	**7**
Pflege	**8**
Technische Daten	**9**
Anhang	**10**

Inhaltsverzeichnis

Seite

1 Zur Anleitung ..... 1 - 1

1.1 Aufbewahrung ..... 1 - 1
1.2 Zielgruppe ..... 1 - 1
1.3 Verwendete Symbole ..... 1 - 1
1.4 Warnhinweise ..... 1 - 2

2 Zur Maschine ..... 2 - 1

2.1 Übersicht/Bauteilebenennung ..... 2 - 1
2.2 Zubehör ..... 2 - 2
2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung ..... 2 - 3
2.4 Richtlinien ..... 2 - 4
2.5 Betriebsbedingungen ..... 2 - 4
2.6 Gewährleistung ..... 2 - 5
2.7 Entsorgung der Maschine / Umweltschutz ..... 2 - 5

3 Sicherheitshinweise ..... 3 - 1

3.1 Allgemeingültige Sicherheitshinweise ..... 3 - 1
3.2 Sicherheitshinweise beim Transport, Aufstellen ..... 3 - 2
3.3 Sicherheitshinweise beim Bedienen ..... 3 - 2
3.4 Sicherheitshinweise beim Reinigen ..... 3 - 3
3.5 Schutz- und Sicherheitseinrichtungen ..... 3 - 4
3.6 Hinweisschilder auf der Maschine ..... 3 - 4

4 Installation ..... 4 - 1

4.1 Transport und Lagerung ..... 4 - 1
4.2 Aufstellung und Montage ..... 4 - 1
4.2.1 Bedingungen an den Aufstellort ..... 4 - 1
4.2.2 Montage Standmaschine ..... 4 - 2
4.2.3 Aufstellung Standmaschine ..... 4 - 3
4.2.4 Aufstellung Tischmaschine ..... 4 - 3
4.3 Elektrischer Anschluss ..... 4 - 4
4.4 Inbetriebnahme ..... 4 - 5
4.4.1 Maschine einschalten ..... 4 - 5
4.4.2 Probebetrieb durchführen ..... 4 - 5
4.4.3 Maschine ausschalten ..... 4 - 6

4.5 Außerbetriebnahme ..... 4 - 6

5 Maschinen- und Bedienelemente ..... 5 - 1
5.1 Bedientasten ..... 5 - 1
5.2 Hebel ..... 5 - 1

6 Bedienen ..... 6 - 1
6.1 Schneidsatz bestücken ..... 6 - 1
6.2 Schneidsatz prüfen ..... 6 - 3
6.3 Arbeiten mit Schneidgut ..... 6 - 4

7 Störung beheben ..... 7 - 1
7.1 Störungsbeschreibung ..... 7 - 1
7.2 Vorgehensweise ..... 7 - 1

8 Pflege ..... 8 - 1
8.1 Vorbereitung zur Reinigung ..... 8 - 1
8.2 Bauteile abnehmen ..... 8 - 2
8.3 Reinigen ..... 8 - 6
8.4 Reinigungsplan Wölfe ..... 8 - 7
8.5 Maschine betriebsbereit machen ..... 8 - 9
8.6 Pflege, Wartung, Instandhaltung ..... 8 - 13

9 Technische Daten ..... 9 - 1
9.1 Abmessungen Tischmaschine ..... 9 - 1
9.2 Abmessungen Standmaschine ..... 9 - 2
9.3 Spannungsversorgung ..... 9 - 3
9.4 Umgebungsbedingungen ..... 9 - 3

Anhang ..... 10 - 1
Konformitätserklärung
Erklärung gem. Bedarfsgegenstände-Verordnung

1 Zur Anleitung

Lesen Sie diese Betriebsanleitung genau durch, bevor Sie die Maschine anschließen und einschalten, damit Sie die Qualität und die Anwendungsmöglichkeiten dieser Maschine voll ausschöpfen können.

Diese Betriebsanleitung erklärt die Bedienung und Einstellung der Maschine. Es sind auch Funktionen enthalten, die nur für den Bizerba Service notwendig sind. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Bizerba Fachberater.

Unsere Produkte werden laufend weiterentwickelt und unterliegen unterschiedlichen länderspezifischen Vorschriften. Bildliche und grafische Beispiele in der Anleitung können von der gelieferten Ausführung abweichen. Dies hat auf den Inhalt der Betriebsanleitung keinen Einfluss.

1.1 Aufbewahrung

Die Betriebsanleitung ist Bestandteil der Maschine und muss in unmittelbarer Nähe der Maschine und für jedermann leicht erreichbar aufbewahrt werden.

Beim Wiederverkauf der Maschine muss die Betriebsanleitung vollständig mitgeliefert werden.

1.2 Zielgruppe

Die Maschine darf nur von geschultem Personal über 14 Jahren bedient werden. Das bedeutet, der Bediener muss mit dem Inhalt dieser Betriebsanleitung vertraut sein.

Aufstellung, Wartung und Reparaturen dürfen nur von Bizerba autorisiertem Fachpersonal vorgenommen werden.

1.3 Verwendete Symbole

In dieser Anleitung werden verschiedene Symbole verwendet.

Symbol	Bedeutung
⇨	Text mit Pfeil fordert Sie zu einer Handlung auf.
①	Positionsnummer in Abbildung.
<Taste>	Text innerhalb < > bezeichnet eine Taste.
"Anzeige"	Text innerhalb " " zeigt den Anzeigetext.

Hinweise

Diese Anweisungen sind von Ihnen zwingend einzuhalten.

Informationen

Diese Informationen dienen dem besseren Sachverständnis.

1.4 Warnhinweise

Warnhinweise werden durch das Signalwort über dem Warnsymbol in Gefahrenstufen eingeteilt.

GEFAHR

Gefahrenquelle mit hohem Risiko bei unmittelbar drohender Gefahr für Personen!

Die Folgen sind:

– **lebensgefährliche Verletzungen**
– **schwerwiegende, gesundheitliche Schäden**

Maßnahmen zur Vermeidung der Gefahr werden benannt.

WARNUNG

Gefahrenquelle mit mittlerem Risiko bei möglicherweise drohender Gefahr für Personen!

Die Folgen können sein:

– **schwere Verletzungen**
– **gesundheitliche Schäden**
– **schwere Sachschäden**

Maßnahmen zur Vermeidung der Gefahr werden benannt.

VORSICHT

Gefahrenquelle mit geringem Risiko bei möglicherweise drohender Gefahr für Personen!

Die Folgen können sein:

– **Verletzungen**
– **Sachschäden**

Maßnahmen zur Vermeidung der Gefahr werden benannt.

VORSICHT

Gefahrenquelle, nicht sachgemäßer Gebrauch!

Sachschäden können die Folge sein.

Maßnahmen zur Vermeidung der Gefahr werden benannt.

2 Zur Maschine

2.1 Übersicht/Bauteilebenennung

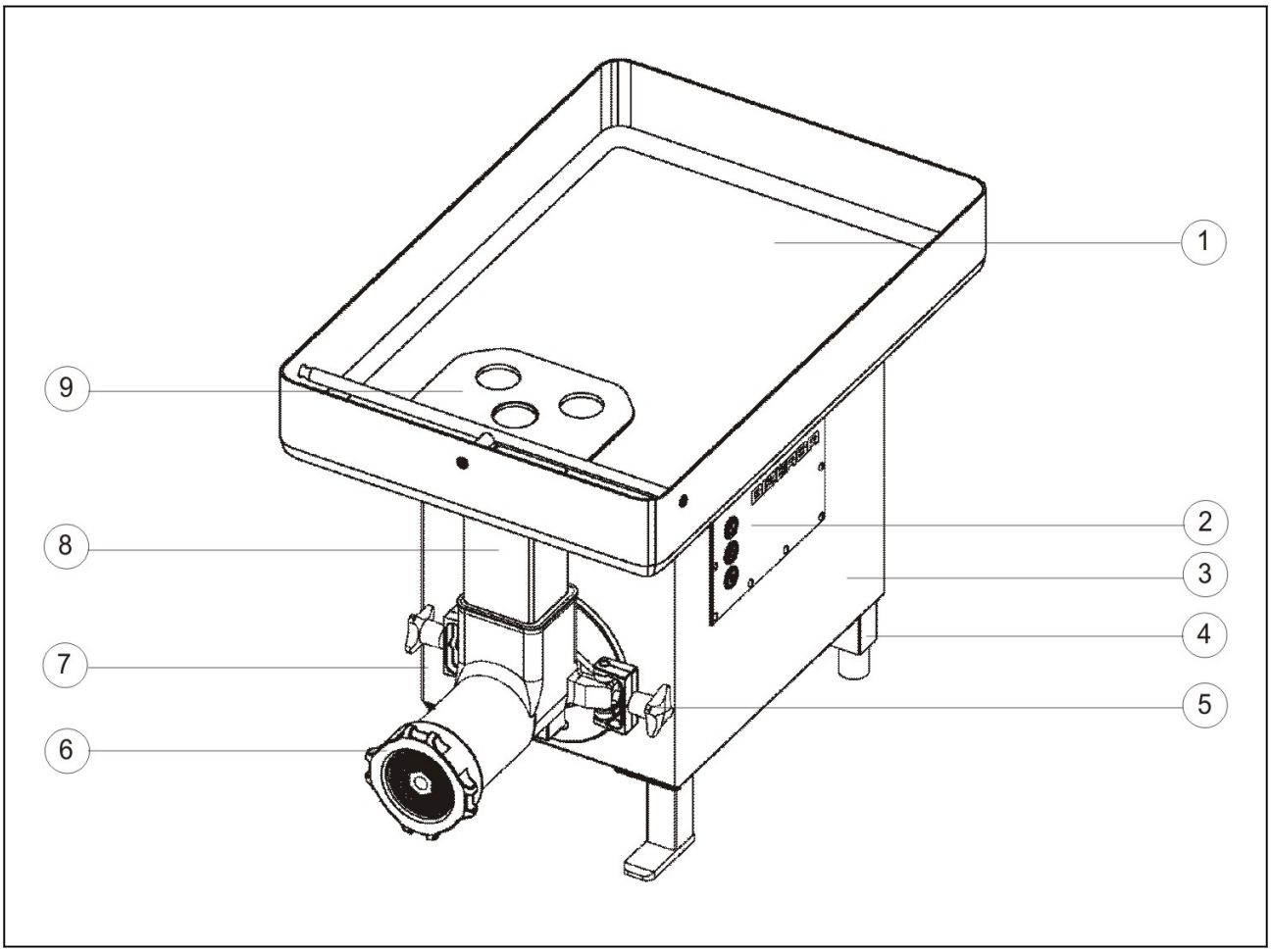


Abb. 1: FW-N 32/98 T

Die Maschine ist in Varianten lieferbar. Die Abbildung zeigt ein Beispiel.

(1) Einfüllschale

(2) Bedientasten

(3) Leistungsschild/CE Zeichen

(4) Füße, höhenverstellbar

(5) Schnellverschluss

(6) Wolfeinsatz komplett mit Schneckengehäuse, Transportschnecke, Überwurfmutter und Schneidsatz-Einzelteilen

(7) Maschinengehäuse

(8) Einfüllschacht

(9) Schutzplatte

2

2.2 Zubehör

Verwenden Sie nur Bizerba Originalersatz- und Zubehörteile, um einen sicheren und störungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

① Lochscheibe (Ø wahlweise)
② Distanzringe 18 mm und 32 mm breit für FW-N 98
③ Rundbürste
④ Stampfer
⑤ Hebel für FW-N 98
⑥ Hebel für FW-N 32

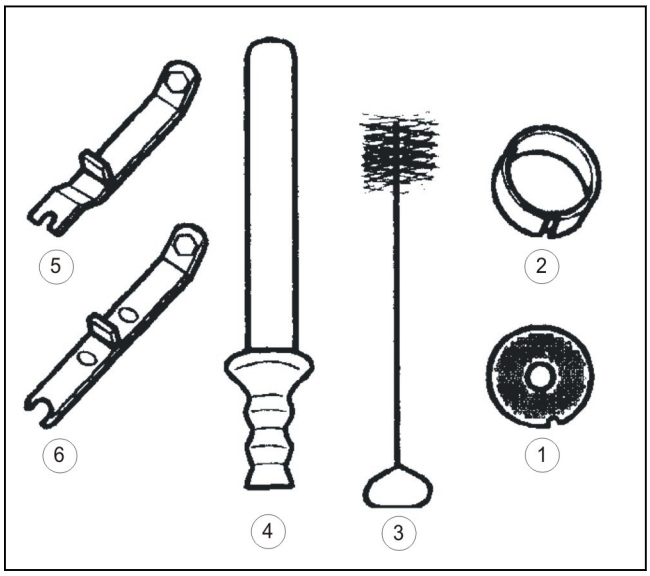


Abb. 2: Zubehör

Bei Bedarf können Lochscheiben mit anderen Bohrungsdurchmessern eingesetzt werden.

Auslaufscheiben über 8 mm sind nicht einsetzbar.

Bei 2 teiligem Schneidsatz wird ein Spritzschutz empfohlen.

Spritzschutz mit der Bestell-Nummer: 60720003200

Lochscheiben mit anderen Bohrungsdurchmessern und weiteres Zubehör auf Anfrage über Kundendienst.

Schneidsatzbestückung:

	Vorschneider	Messer	Lochscheibe	Distanzring
FW-N 32 2 teilig	-	1	3 mm Ø bzw. 5 mm Ø	
FW-N 98 3/5 teilig	1/1	1/2	13 mm Ø + 3 mm Ø bzw. 2 mm Ø	breit/schmal

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Der Fleischwolf ist ein technisches Arbeitsmittel, das ausschließlich zur Verwendung bei der Arbeit bestimmt ist. Er darf nur von eingewiesenen Personen über 14 Jahre bedient werden.

Er ist zum feinen Zerkleinern und Vermengen von Fleisch, Gemüse und ähnlichen Lebensmitteln, zur Herstellung von z.B. Hackfleisch, Brät bestimmt.

Zugelassenes Schneidgut unter Beachtung der Abmessungen Kapitel 9.1 und 9.2:

– Alle Fleischsorten in roher, gekochter oder gerauchter Form, in jeder Qualität, mager, durchwachsen oder purer Speck
– Innereien, Schwarten
– Suppengemüse, Zwiebeln, Petersilie usw. in heißem oder kaltem Zustand

Nicht geschnitten werden dürfen wegen Verletzungsgefahr und Beschädigungen:

– NON FOOD Artikel
– Schneidgut mit Knochen
– Gefrorenes Schneidgut

Das Maschinengehäuse und die Einfüllschale der kompakten Maschine bestehen aus rostfestem Stahl. Bis auf die Unterseite ist das Gehäuse allseitig geschlossen.

Der komplette Wolfeinsatz, bestehend aus Schneckengehäuse, Schnecke und Überwurfmutter ist ebenfalls aus rostfestem Stahl hergestellt.

Der komplette Wolfeinsatz wird zum Reinigen, aus Gewichtsgründen (ca.14 kg), vorher in seine Einzelteile zerlegt.

Das Schneckengehäuse wird durch einen Schnellverschluss (zwei schwenkbare Bügel und Sterngriffschrauben) mit dem Antriebsflansch verbunden.

Am Gehäuserahmen werden, je nach Ausführung, die entsprechenden Füße befestigt. Durch die hinteren, höhenverstellbaren Füße können Unebenheiten der Aufstellfläche ausgeglichen werden.

Bei der Standmaschine erfolgt die Montage erst bei der Aufstellung durch Beipackteile.

Der Antrieb erfolgt über einen geräuscharmen Drehstrommotor mit Stirnradgetriebe.

Die Schutzschaltung mit Wiederanlaufsperre verhindert ein selbständiges Anlaufen nach Netzspannungsunterbrechungen.

Die Bedientasten erfüllen folgende Funktionen:
Grüne Taste <**I**> mit LED zur Einschaltkontrolle = Vorwärtslauf bei normalem Betrieb.

Rote Taste <**O**> = Maschine ausschalten.

Schwarze Taste <**R**> nicht einrastend = Rückwärtslauf bei Blockierung/Verstopfung.

Typenbezeichnung bzw. Varianten:
FW-N 32 = Fleischwolf mit 2 teiligem Schneidsatz, System Enterprise

FW-N 98 = Fleischwolf mit 5- bzw. 3 teiligem Schneidsatz, System Unger

Zusatz N = Rostfester Stahl

Zusatz T = Tischmaschine

Zusatz S = Standmaschine, fahrbar

2.4 Richtlinien

Für Maschinen, die in Europa in den Verkehr gebracht werden gelten:

Richtlinie 2006/42/EG Maschinenrichtlinie

Elektromagnetische Verträglichkeit

Richtlinie 2004/108/EG EMV-Richtlinie

2.5 Betriebsbedingungen

Maschine nicht aufstellen und nicht in Betrieb nehmen, bevor die Betriebsbedingungen erfüllt sind.

Maschine bis zur Aufstellung nur in der Originalverpackung lagern und transportieren.

Einsatzbereich

Der Fleischwolf ist zur Aufstellung im Verkaufsraum vorgesehen. Eine Aufstellung im Nassraum ist zulässig.

Temperatur und Luftfeuchtigkeit

Die zulässigen Werte finden Sie im Kapitel 9.4.

Aufstellfläche

Die Aufstellfläche muss waagerecht, eben, stabil, kipp- und rutschsicher sein. Gute Zugänglichkeit und ergonomische Gesichtspunkte sind zu berücksichtigen.

Luftkonvektion

Um eine unzulässige Erwärmung zu vermeiden, muss sich um die Maschine eine freie Luftkonvektion bilden können.

Netzspannung

Die zulässigen Werte finden Sie auf dem Kennzeichnungsschild auf der Maschine und im Kapitel 9.3.

Geschultes Personal

Nur geschultes Personal über 14 Jahren kann die volle Leistungsfähigkeit der Maschine nutzen und mögliche Gefahren vermeiden.

Wenn Sie bezüglich der praktischen Anwendung dieser Bedingungen Fragen haben, setzen Sie sich mit uns oder der zuständigen Kundendienststelle in Verbindung.

Für Fremdgeräte unseres Lieferumfangs gelten vorrangig die Vorschriften des jeweiligen Herstellers sofern sie von unseren Bedingungen abweichen.

2.6 Gewährleistung

Folgende Hinweise sind Voraussetzungen, die vor Inbetriebnahme und während des Betriebes unserer Maschinen erfüllt sein müssen, um einen sicheren und störungsfreien Betrieb zu gewährleisten.

Aufstellung und Inbetriebnahme, sowie Einweisung in die Bedienung, Reinigung, Pflege und Wartung, erfolgt erstmals durch die zuständige Bizerba Kundendienststelle oder den Bizerba Fachberater.

Wir lehnen jegliche Haftung ab für Schäden, die entstehen können durch:

– Nichtbeachtung unserer Betriebsbedingungen und Betriebsanleitung.
– Eigenmächtige Aufstellung und fehlerhafte elektrische Installation bauseits.
– Fehlerhafte Bedienung, nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch.
– Bauliche Veränderungen, Abnahme von Schutzeinrichtungen.
– Verwendung von nicht Bizerba Original Ersatz- und Zubehörteilen oder fremden Betriebsmitteln.
– Natürlichen Verschleiß und Abnutzung.

Der Benutzer handelt in diesen Fällen auf eigene Gefahr und hat auftretende Schäden selbst zu verantworten.

Verwenden Sie deshalb nur Bizerba Original Ersatz- und Zubehörteile.

Das Aufsichts- und Bedienpersonal muss sich mit den Anweisungen dieser Betriebsanleitung gründlich vertraut machen.

Nur geschultes Personal über 14 Jahre darf mit dieser Maschine arbeiten. Nachschulungen müssen bei Bedarf wiederholt werden.

2.7 Entsorgung der Maschine / Umweltschutz

Um zu gewährleisten, dass die Maschine umweltverträglich recycelt wird, geben Sie als Endverbraucher die Maschine, nach Ablauf des bestimmungsgemäßen Gebrauchs, an den Hersteller oder dessen Händler zurück.

Die Firma Bizerba und deren Händler sind selbstverständlich zur unentgeltlichen Rücknahme dieser nicht mehr betriebenen Altmaschine bereit.

Bitte wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren zuständigen Fachberater.

Die Anwendbarkeit dieser Entsorgungsbestimmungen richtet sich in jedem Land nach den jeweiligen gesetzlichen Regelungen.

3 Sicherheitshinweise

Die Sicherheitshinweise müssen bei der Aufstellung, Bedienung, Reinigung und während der Wartung beachtet werden.

3.1 Allgemeingültige Sicherheitshinweise

GEFAHR

Schadhaftes Netzkabel oder defekte Schutzeinrichtungen!

Lebensgefahr durch elektrische Spannung. Akute Verletzungsgefahr für Bedienpersonal.

– Beschädigte Zuleitungen sofort durch neues Kabel von einem Elektro-Fachbetrieb oder Bizerba-Service installieren lassen.
– Das Netzkabel muss gefährdungsfrei verlegt werden.
– Schutzeinrichtungen täglich vor Inbetriebnahme auf Funktion prüfen.
– Schutzeinrichtungen dürfen nicht abgenommen, abgeändert oder umgangen werden.

GEFAHR

Öffnen des elektrischen Einbauraumes!

Lebensgefahr durch elektrische Spannung.

– Öffnen des elektrischen Einbauraumes nur durch Bizerba Service.
– Vor dem Öffnen Netzstecker ziehen.

WARNUNG

Falsche Netzspannung!

Zerstörung elektrischer Komponenten, Brandgefahr.

– Schließen Sie die Maschine **nicht** an das Stromnetz, wenn die Netzdaten mit den Anschlusswerten der Maschine **nicht** übereinstimmen.
Netzdaten müssen identisch sein.
– Verständigen Sie den Bizerba Kundendienst.

3

WARNUNG **Unbefugte Personen!**

Schwere Verletzungen, gesundheitliche Schäden, schwere Sachschäden.

– Nur geschultes Personal über 14 Jahren darf die Maschine bedienen, reinigen, warten.
– Unbefugte Personen, insbesondere Kinder, dürfen sich nicht im Arbeitsbereich der Maschine aufhalten.

Aus Sicherheitsgründen Maschine bei wiederkehrenden Störungen, auftretenden Schäden irgendwelcher Art sowie bei Verdacht auf Verletzungsgefahren sofort außer Betrieb setzen.

Informieren Sie auf jeden Fall die nächste Kundendienststelle.

3.2 Sicherheitshinweise beim Transport, Aufstellen

Beim Transport der Maschine Schuhe mit Stahlkappen tragen, sowie geeignete Hebeeinrichtung verwenden.

Zur Bewegung der Maschine werden mindestens 2 Personen benötigt. Maschinengewicht ist größer 25 kg.

3.3 Sicherheitshinweise beim Bedienen

WARNUNG **Umlaufende Bauteile!**

Kleidungsstücke, Haare können in den Einfüllöffnung gelangen und Verletzungen verursachen.

– Keine weiten Kleidungsstücke und offene Haare tragen.
– Nicht in die Einfüllöffnung greifen.
– Maschine darf erst nach völligem Stillstand geöffnet werden.
– Die Maschine nur im ausgeschaltetem Zustand und bei gezogenem Netzstecker reinigen.
– Die Wiederinbetriebnahme darf nur bei komplett montierter Maschine erfolgen.

VORSICHT **Messer im Schneidsatz!**

Schnittverletzungen.

– Schnittfeste Handschuhe beim Hantieren mit dem Schneidsatz tragen.
– Auslaufscheiben mit Lochdurchmesser größer 8 mm sind nicht einsetzbar.
– Auslaufscheiben mit einer Dicke kleiner 5 mm dürfen nicht eingesetzt werden.

VORSICHT **Nicht zugelassenes Schneidgut!**

Verstopfung, Beschädigungen.

– Nur zugelassenes Schneidgut laut dieser Dokumentation schneiden, siehe Kapitel Bestimmungsgemäße Verwendung.
– Keine gefrorene Ware oder Fremdmaterial schneiden.
– Keine Experimente machen.
– Maschine nicht als Ablage benutzen.

3.4 Sicherheitshinweise beim Reinigen

WARNUNG **Wolfeinsatz mit Schneidsatz!**

Verletzungsgefahr beim Ein-/Ausbauen.

– Schnittfeste Handschuhe und Schuhe mit Stahlkappen tragen.

VORSICHT **Hochdruckreiniger!**

Eindringendes Wasser beschädigt elektrische Bauteile.

– Keinen Hochdruckreiniger zur Reinigung verwenden.
– Maschine mit Niederdruck kleiner 30 bar reinigen.
– Bedientasten ausschließlich mit feuchtem Tuch reinigen.

3

WARNUNG **Fehlende Bauteile!**

Nur wenn alle Bauteile der Maschine montiert sind, kann der Bediener vor Verletzungen und die Maschine vor Sachschäden bewahrt werden.

- Maschine vor Wiederinbetriebnahme auf ihre Vollständigkeit überprüfen.
- Bauteile auf ihren festen und richtigen Sitz überprüfen.
- Nur Bizerba Originalersatz- und Zubehörteile verwenden.

Restrisiken, die nicht durch technische Maßnahmen ausgeschlossen werden können:

- Stolper-/Rutschgefahr durch nichtaufgeräumten Arbeitsplatz.
- Verletzungsgefahr durch Nichttragen der erforderlichen persönlichen Schutzausrüstung.
- Quetschgefahr beim Einbau des Schneckengehäuses.

3.5 Schutz- und Sicherheitseinrichtungen

- Unlösbare Schutzplatte über dem Einfüllschacht,
  Öffnung in der Schutzplatte kleiner gleich 52 mm
- Ringnut am Schneckenzapfen zum Ausziehen der Transportschnecke
- Hebel zum Ausziehen der Transportschnecke FW-N 32 und FW-N 98
- Ausreichende Kippsicherheit bei Standmaschine durch Gegengewicht

3.6 Hinweisschilder auf der Maschine

Warnschild auf elektrischem Einbauraum:
Blitzpfeil

Abb. 3: Warnung vor gefährlicher elektrischer Spannung

Hinweisschild: **Benutzung und Wartung nur nach der Bedienungsanleitung**

Hinweisschild: **Achtung Auslaufscheiben mit Lochdurchmesser größer 8 mm sind nicht einsetzbar**

4 Installation

4.1 Transport und Lagerung

Beim Transport der Maschine Schuhe mit Stahlkappen tragen, sowie geeignete Hebeeinrichtung verwenden.

Zur Bewegung der Maschine werden mindestens 2 Personen benötigt. Maschinengewicht ist größer 25 kg.

Maschine bis zur Aufstellung nur in der Originalverpackung lagern und transportieren.

Transport und Lagerung der Maschine entsprechend den abgebildeten Symbolen auf der Verpackung.

Das Verfahren der Maschine mit dem Aufstellbock ist nur auf einem Untergrund mit geringer Rauigkeit und Absätzen kleiner 2 cm zulässig.

Das Fortbewegen der Maschine während des Betriebes ist nicht zulässig.

Vor dem Verfahren Netzstecker ziehen!

4.2 Aufstellung und Montage

Aufstellung, Inbetriebnahme, sowie Einweisung in die Bedienung, Reinigung, Pflege und Wartung, erfolgen erstmals durch die zuständige Bizerba Kundendienststelle oder den Bizerba Fachberater.

4.2.1 Bedingungen an den Aufstellort

Die Aufstellfläche muss sein:

– ausreichend groß, Platzbedarf siehe Kapitel 9.1 und 9.2
– waagerecht und eben
– rutsch- und kippsicher
– stabil und standfest, Maschinengewicht siehe Kapitel 9.1 und 9.2

Die empfohlene Arbeitshöhe beträgt ca. 1100 bis 1200 mm.

Aus Hygienegründen sollte der Zugang von min. 3 Seiten möglich sein.

4.2.2 Montage Standmaschine

Bei diesem Fleischwolf lässt sich auf einfache Art ein fahrbarer Aufstellbock montieren.

Einzelteile und Befestigungsmaterial liegen der Verpackung bei.

Der Aufstellbock mit 2 Rollen muss so montiert werden, dass die Rollen hinten sind.

Montagefolge entsprechend der Positionierung.

① 1 x Gegengewicht 60720010300
② 2 x Scheibe A 8,4 57390800000
③ 2 x Schraube M8x30 57432300000
④ 1 x Ständer mit Rollen 60720009400
⑤ 1 x Ständer mit Füßen 60720010100
⑥ 1 x Ablageblech 60720006700

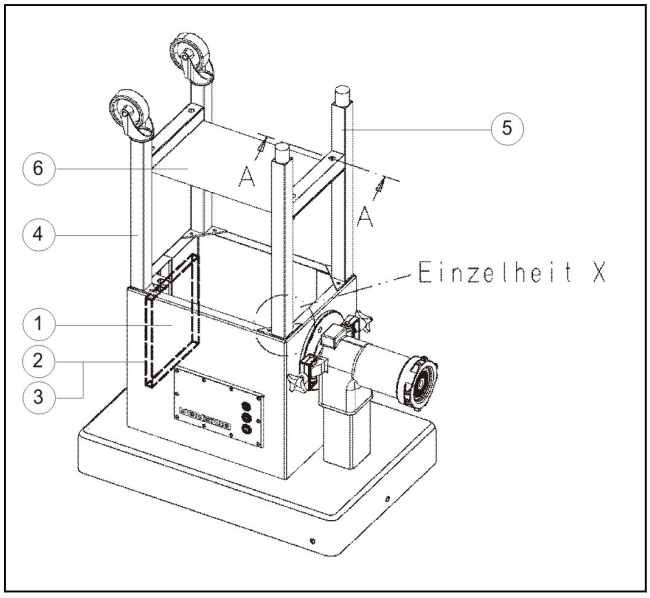


Abb. 4: Fleischwolf mit Ständer

Ständerbefestigung

⑦ 8 x Schraube M8x20 57432200000
⑧ 12 x Federring A 8 57767080000
⑨ 12 x Scheibe 60111300172
⑩ 12 x Mutter M 8 56456800000

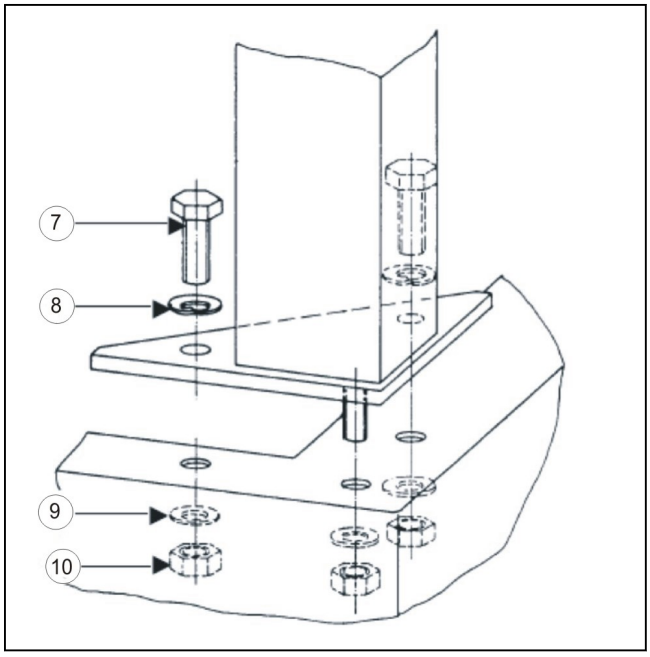


Abb. 5: Einzelheit X

Ablagebefestigung

⑪ 4 x Scheibe A 6,4 56739060000

⑫ 4 x Federring A 6 57756600000

⑬ 4 x Mutter M 6 56456600000

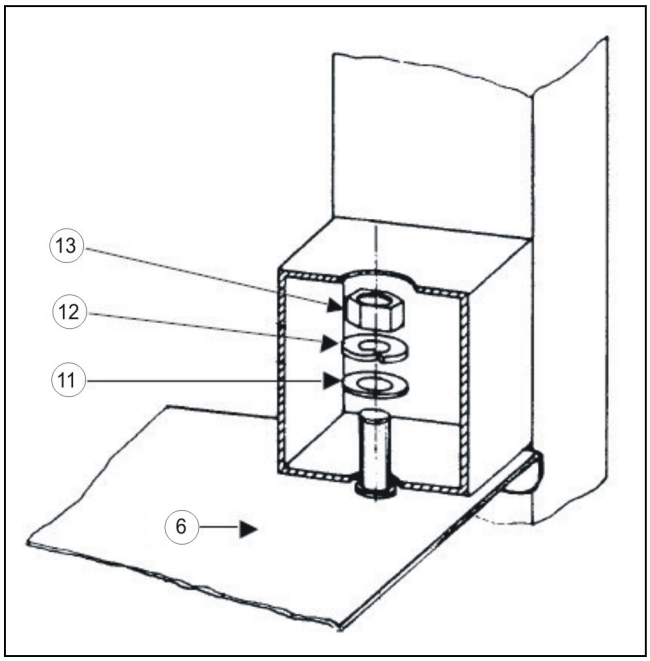


Abb. 6: Schnitt A - A

Maschine aufstellen, wenn alle Bauteile montiert und auf ihren festen und richtigen Sitz überprüft wurden.

4.2.3 Aufstellung Standmaschine

➪ Standmaschine auf den Fußboden stellen.
Genügend Arbeitsraum für den Bediener vorsehen.

➪ Die Standfüße des fahrbaren Aufstellbocks mit 4 Rollen belasten und die lenkbaren Rollen mit Bremsen blockieren.

4.2.4 Aufstellung Tischmaschine

➪ Tischmaschine auf geeigneten Unterbau stellen.
Empfohlene Arbeitshöhe 1100 bis 1200 mm.

➪ Unebenheiten durch verstellbare Füße ausgleichen.

4.3 Elektrischer Anschluss

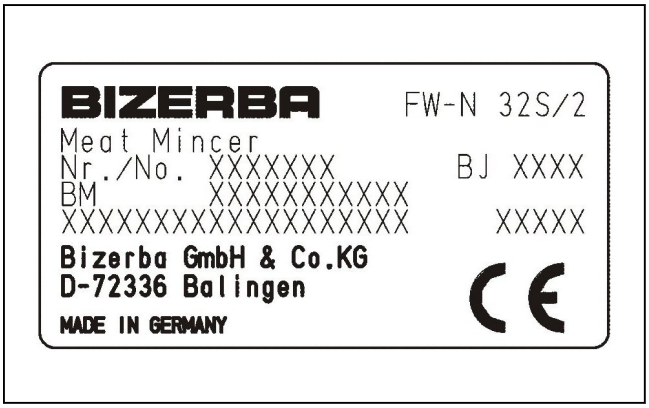


Abb. 7: Leistungsschild, Beispiel

Überprüfung vor Netzanschluss

Bevor Sie die Maschine anschließen, überprüfen Sie die Netzdaten auf dem Leistungsschild mit den Netzdaten vom Netzanschluss.

Bei Aufstellung im Nassraum ist der Netzanschluss entsprechend auszuführen.

WARNUNG **Falsche Netzspannung!**

Zerstörung elektrischer Komponenten, Brandgefahr.

– Schließen Sie die Maschine nicht an das Stromnetz, wenn die Netzdaten mit den Anschlusswerten der Maschine nicht übereinstimmen.
Netzdaten müssen identisch sein.
– Verständigen Sie den Bizerba Kundendienst.

Installation der bauseitigen Netzversorgung

Die Installation der Netzversorgung zum Anschluss unserer Maschinen muss nach den länderspezifischen Vorschriften und den daraus abgeleiteten Bestimmungen erfolgen. Hierzu gehören im wesentlichen die Empfehlungen mindestens einer der folgenden Kommissionen:

– Internationale Elektrotechnische Kommission (IEC)
– Europäisches Komitee für Elektrotechnische Normung (CENELEC)
– Nationale Länderanforderungen

Die Maschine ist nach Schutzklasse I gebaut und muss an den Schutzleiter angeschlossen werden.

Entstörmaßnahmen:
Bei stark verseuchtem Netz (z. B. bei Einsatz von Thyristorgesteuerten Anlagen) müssen bauseits Entstörmaßnahmen getroffen werden, z. B.:

– Separate Netzzuleitung zu den Bizerba Maschinen vorsehen.
– In Problemfällen kapazitiv entkoppelten Trenntransformator oder andere Entstörgeräte in die Netzleitungen vor die Bizerba Maschinen einbauen.

4.4 Inbetriebnahme

Inbetriebnahme, sowie Einweisung in die Bedienung, Reinigung, Pflege und Wartung, erfolgen erstmals durch die zuständige Bizerba Kundendienststelle oder den Bizerba Fachberater.

4.4.1 Maschine einschalten

➪ **<I>** (grün) drücken.
Integrierte LED leuchtet.
Antriebsmotor dreht sich.

4.4.2 Probebetrieb durchführen

Bei Drehstromausführung die Drehrichtung prüfen.

Maschine nur kurze Zeit einschalten, um Trockenlauf möglichst zu vermeiden.

➪ **<I>** drücken.
Schneckenzapfen bzw. Messer muss in Pfeilrichtung drehen.

➪ **<O>** drücken.

➪ Bei falscher Richtung Umpolung des Anschlusses durch Bizerba Kundendienst oder Elektro-Fachbetrieb veranlassen.

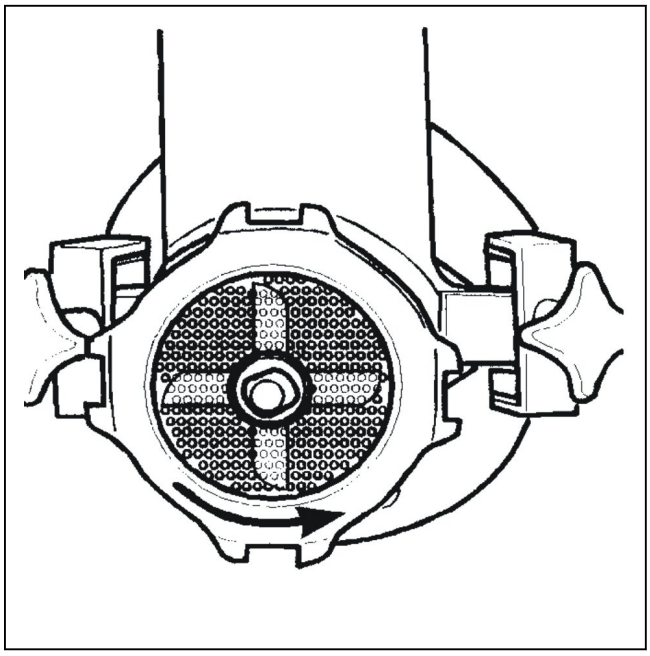


Abb. 8: Drehrichtung

4.4.3 Maschine ausschalten

➪ <**O**> (rot) drücken.
Maschine ist ausgeschalten.

Vor dem Wiedereinschalten 5 Sekunden warten, wenn die Drehrichtung gewechselt werden soll.

4.5 Außerbetriebnahme

Wenn Sie die Maschine für längere Zeit außer Betrieb nehmen wollen:

➪ Maschine ausschalten.
➪ Netzstecker ziehen.
➪ Maschine gemäß Reinigungsanleitung reinigen.

5 Maschinen- und Bedienelemente

5.1 Bedientasten

① <**I**> (grün) mit integrierter LED, Maschine einschalten

② <**O**> (rot) Maschine ausschalten

③ <**R**> (schwarz) nicht einrastend, Rückwärtslauf

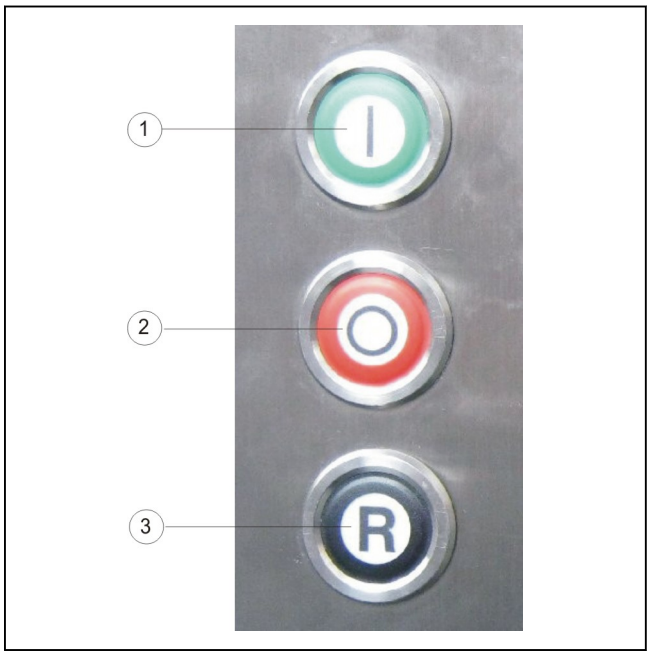


Abb. 9: Bedientasten

Antrieb nur kurze Zeit (max. 3 sec.) auf Rückwärtslauf umschalten. Verwendung nur bei Blockierung und Verstopfung.

Die LED im <**I**> leuchtet sobald sich der Antriebsmotor dreht, auch wenn <**R**> gedrückt wird.

5.2 Hebel

Der Hebel aus dem Zubehör ist für folgende Tätigkeiten zu verwenden.

➪ Überwurfmutter lösen ① bzw. festschrauben ②.

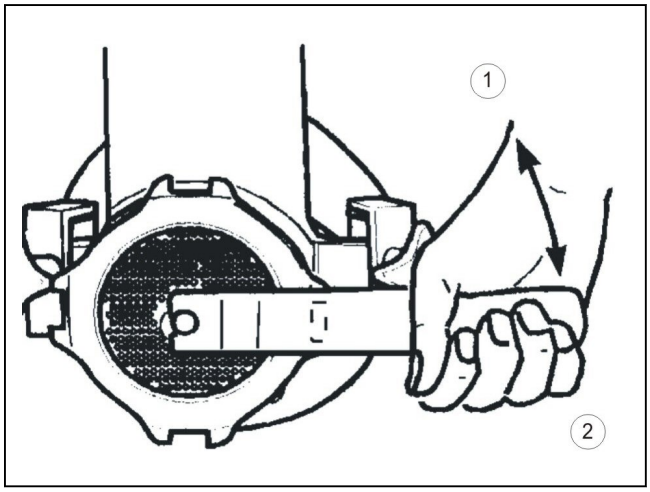


Abb. 10: Überwurfmutter

➪ Transportschnecke nach Lösen der Überwurfmutter in axialer Richtung etwas aus dem Gehäuse drücken.

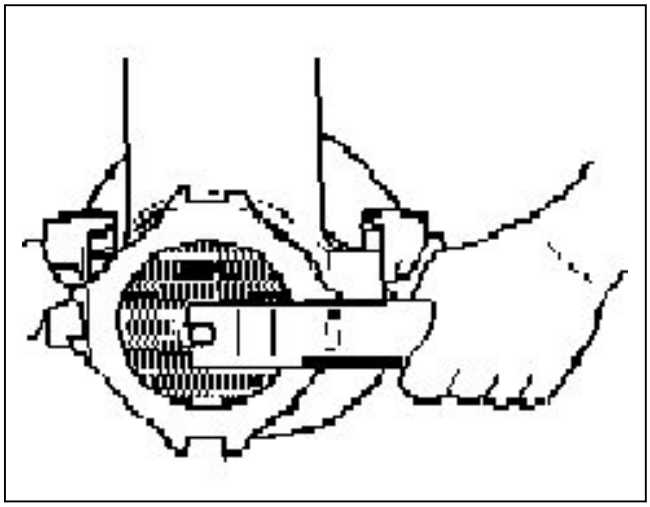


Abb. 11: Transportschnecke

Bei FW-N 32, System Enterprise:

➪ Einschraubkappe der Lochscheibe lösen bzw. festschrauben.

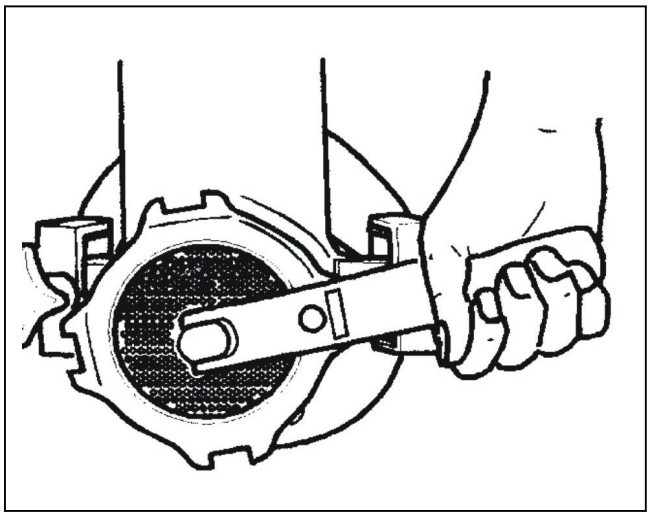


Abb. 12: Einschraubkappe

6 Bedienen

6.1 Schneidsatz bestücken

Grundsätzlich nur von BIZERBA gelieferte bzw. empfohlene Schneidsätze verwenden!

Nur Schneidsätze des gleichen Systems bzw. Fabrikats zusammen einbauen.

Für 3- bzw. 5 teilige Schneidsätze (Systeme Unger) mit Bund z. B. Teile der Firma L+W, Lico oder Christ verwenden.

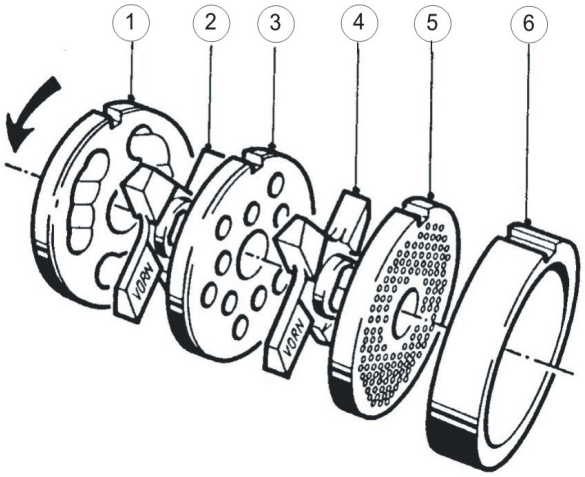
Für 2 teilige Schneidsätze (System Enterprise) z. B. Teile der Firma L +W verwenden.

Nur Lochscheiben mit Einschraubkappe bzw. mit Nabe verwenden.

Die Einbaureihenfolge ist den Abbildungen zu entnehmen und unbedingt einzuhalten.

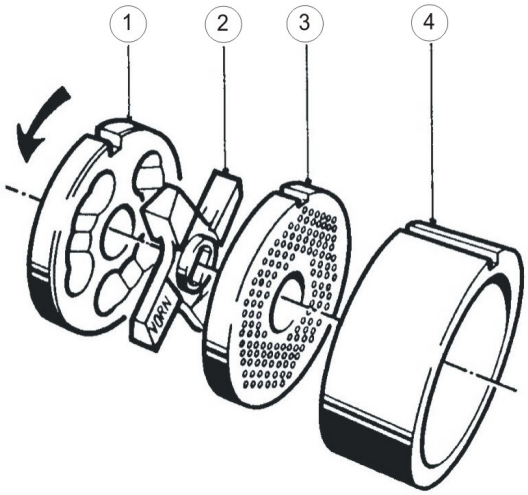
Schneidsatz 98 / 5 teilig (System Unger) mit Bund

1. Vorschneider
2. Messer 4- bzw. 3 flüglig
3. Lochscheibe 13 mm Ø
4. Messer 4- bzw. 3 flüglig
5. Lochscheibe 3 mm Ø oder 5 mm Ø codiert
6. Distanzring 18 mm breit



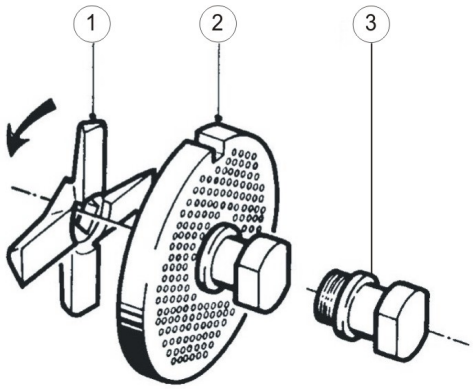
Schneidsatz 98 / 3 teilig (aus 5 teiligem erstellen)

1. Vorschneider
2. Messer 4- bzw. 3 flüglig
3. Lochscheibe 3 mm Ø oder 5 mm Ø codiert
4. Distanzring 32 mm breit

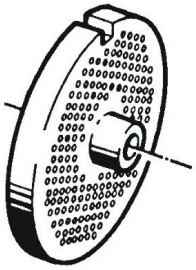


Schneidsatz 32 / 2 teilig (System Enterprise) mit Einschraubkappe

1. Messer 4 flüglig
2. Lochscheibe 3 mm Ø oder 4,5 mm Ø codiert
3. Einschraubkappe (Linksgewinde)



Die Lochscheibe ist durch Umschrauben der Kappe beidseitig verwendbar.



Für weitere Anwendungsbereiche können Scheiben (nur mit Nabe) mit anderem Bohrungsdurchmesser über den Kundendienst bestellt werden.

6.2 Schneidsatz prüfen

Der Zustand des Schneidsatzes ist ausschlaggebend für ein gutes Schneidergebnis.

Deshalb wird empfohlen, durch Sichtprüfung den Zustand von Messer und Lochscheiben regelmäßig zu kontrollieren.

VORSICHT **Schneidsatz!**

Verletzungsgefahr.

– Schnittfeste Handschuhe tragen.

Sind an den Scheiben und Messern grobe Abriebspuren als Riefen und Scharten sichtbar, so ist der Schneidsatz unbrauchbar!

Eine weitere Prüfungsart ist, die Einzelteile des Schneidsatzes aufeinanderzulegen und in Augenhöhe gegen das Licht zu betrachten.

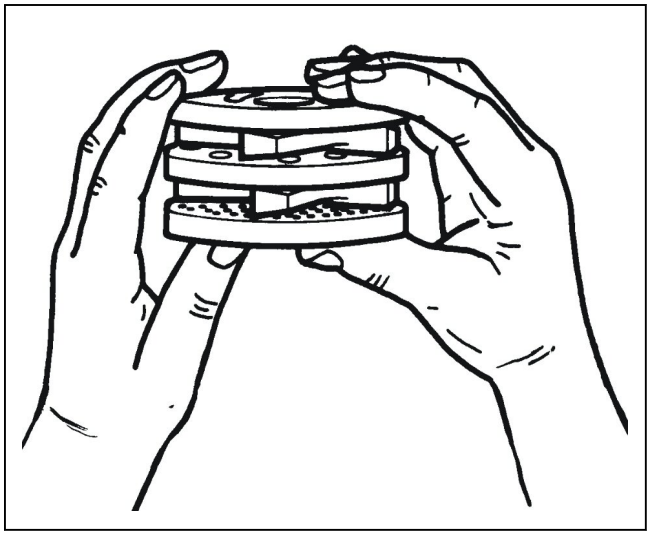


Abb. 13: Sichtprüfung

Schneidsatz ist gut: bei kleinem parallelem Lichtspalt und ohne Wippen der Einzelteile.

Schneidsatz ist schlecht bzw. stumpf: bei großem ungleichem Lichtspalt und Wippen der Einzelteile sowie bei eingelaufenen Lochscheiben.

➪ In letztem Fall müssen die Messer und Lochscheiben nachgeschliffen oder ausgetauscht werden.

Die auslaufseitige Lochscheibe nur bis zu einer Dicke von 5 mm abschleifen!

➪ Eventuell BIZERBA Kundendienststelle benachrichtigen.

➪ Bei Messern mit auswechselbaren Klingen sind alle Klingen eines Messers auszutauschen.

6.3 Arbeiten mit Schneidgut

Nur zugelassenes Schneidgut laut dieser Dokumentation schneiden, siehe Kapitel Bestimmungsgemäße Verwendung.

VORSICHT **Trockenlauf!**

Die Schneidsätze werden sehr schnell heiß und stumpf.

– Fleischwolf nicht ohne Schneidgut laufen lassen.

VORSICHT **Gefrorenes oder mit Knochenresten durchsetztes Schneidgut!**

Beschädigung bzw. Verstopfung.

– Kein gefrorenes oder mit Knochenresten durchsetztes Schneidgut verarbeiten.

➪ Kontrollieren ob der komplette Wolfeinsatz richtig montiert und befestigt ist.

➪ Schneidgut in den Einfüllschacht füllen, bzw. benötigte Menge in der Schale bereithalten.

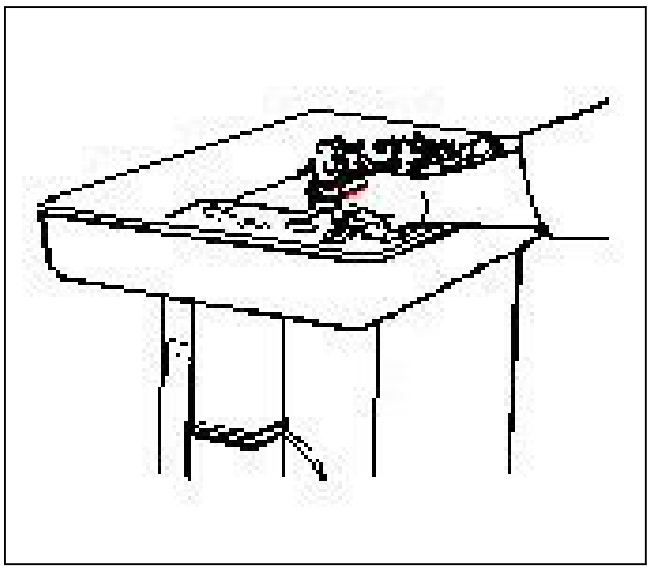


Abb. 14: Schneidgut einfüllen

➪ <**I**> drücken.

Antriebsmotor dreht sich.

➪ Schneidgut unter der Schutzplatte hindurch zügig und gleichmäßig nachfüllen.

➪ Bei Rückstau im Einfüllschacht den Stampfer (Zubehör) verwenden.

➪ Schneidgut nicht hineinpressen.

Der Stampfer ist für den kurzzeitigen Kontakt mit Lebensmitteln bis max. 5 min vorgesehen.

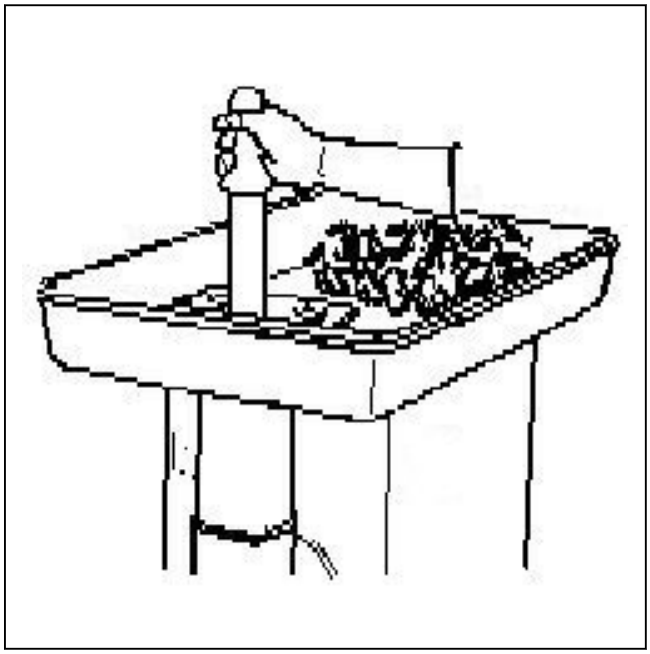


Abb. 15: Stampfer

Blockierung

➪ Sofort <**O**> drücken.

Antriebsmotor wird ausgeschalten.

➪ Max. 3 sec. <**R**> drücken.

Antriebsmotor läuft kurze Zeit rückwärts.

Dieser Vorgang kann max. 3 mal wiederholt werden.
Ist die Blockierung danach nicht aufgehoben,

➪ Wolfeinsatz bzw. Schneidsatz zerlegen und reinigen. Siehe Kapitel 8.1.

➪ Schneidsatz auf Beschädigung prüfen. Siehe Kapitel 6.2.

7 Störung beheben

7.1 Störungsbeschreibung

Die beschriebenen Störungen können in der Regel selbst behoben werden.

Störung	Ursachen	Abhilfe
Schneidgut tritt nicht in gewohnter Qualität aus der Lochscheibe.	Überwurfmutter ist lose.	Überwurfmutter festdrehen.
	Lochscheibe ist verstopft.	Schneidsatz ausbauen und reinigen.
	Schneidsatz ist stumpf.	Schneidsatz nachschleifen oder ersetzen.
Fleischwolfantrieb schaltet selbsttätig ab.	Antrieb wurde blockiert bzw. überlastet.	Antrieb auf Rückwärtslauf schalten bzw. Blockierungsursache beheben.
	Netzspannung ist ausgefallen.	**<I>** drücken.
Schneckengehäuse lässt sich nicht ganz in die Öffnung schieben.	Schneidgutrest zwischen Gehäuse und Anschlag.	Wolfeinsatzöffnung reinigen bzw. Schneidgutrest entfernen.

7.2 Vorgehensweise

- ➪ Maschine bei untypischen Geräuschen oder bei Verdacht auf Verletzungsgefahr sofort ausschalten.
- ➪ Den zuständigen Kundendienst rufen, wenn Sie die Störung nicht selbst beheben können.
- ➪ Bitte folgende Angaben an Ihren Bizerba Kundendienst durchgeben:
  - – Maschinen-Typ (siehe Leistungsschild),
  - – Maschinen-Nummer (siehe Leistungsschild),
  - – Fehlerbeschreibung.

Dies erleichtert die Vorbereitung des Kundendiensteinsatzes.

8 Pflege

8.1 Vorbereitung zur Reinigung

Eine gründliche Reinigung ist durchzuführen:
- Vor Inbetriebnahme,
- je nach Verwendung und Gebrauch,
- bei starker Verschmutzung bis zu mehrmals täglich,
- bei Schneidgutwechsel,
- nach Arbeitsende
- sowie nach längeren Stillstandszeiten.

WARNUNG **Wolfeinsatz mit Schneidsatz!**

Verletzungsgefahr am Schneidsatz.

- Schnittfeste Handschuhe während des Reinigens tragen.

➪ Maschine ausschalten.
➪ Netzstecker ziehen.
➪ Schnittfeste Handschuhe anziehen.

8.2 Bauteile abnehmen

Teile zur Vermeidung von mechanischen Beschädigungen nicht aufeinander legen.

FW-N 98:

➪ Überwurfmutter mittels Hebel ca. 2 - 3 Umdrehungen lösen.

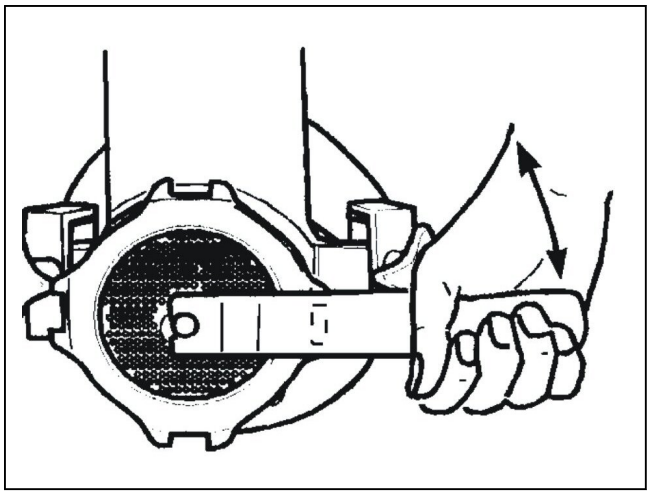


Abb. 16: Überwurfmutter lösen

➪ Schnecke durch Hebel herausdrücken.

➪ Überwurfmutter von Hand abschrauben.

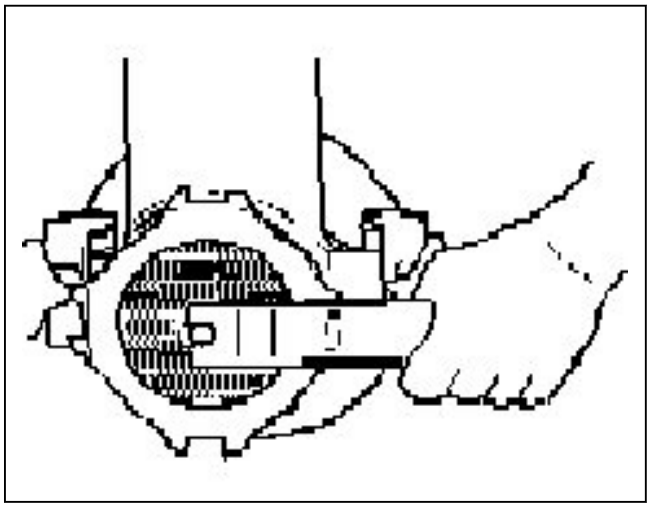


Abb. 17: Überwurfmutter abschrauben

FW-N 32:

➪ Überwurfmutter mittels Hebel lösen und von Hand abschrauben.

➪ Lochscheibe mit Einschraubkappe abnehmen.

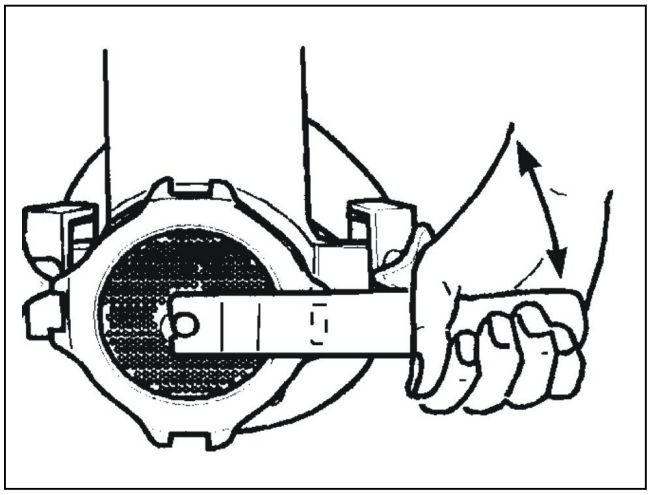


Abb. 18: Überwurfmutter abschrauben

Abb. 19: Ringnut zur Arretierung des Hebels

➪ Schnecke mittels Hebel etwas herausziehen.

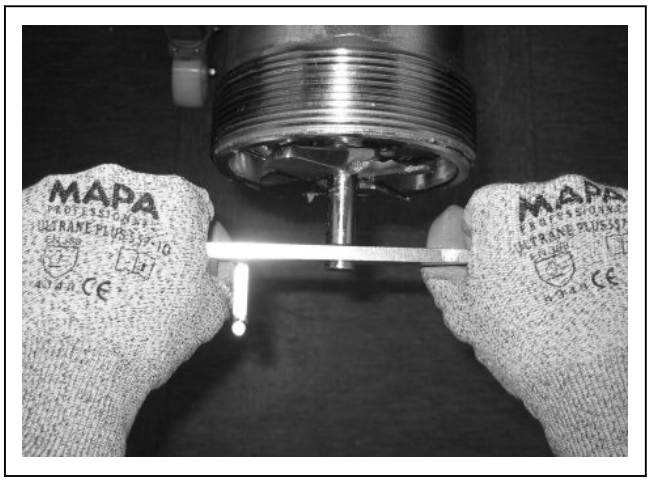


Abb. 20: Schnecke etwas herausziehen

FW-N 32 und FW-N 98:

➪ Schneidsatzteile abnehmen.

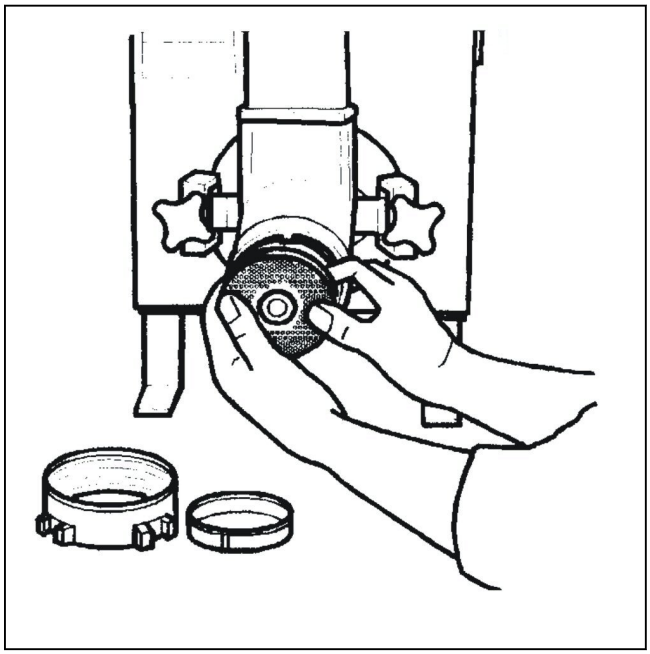


Abb. 21: Schneidsatzteile abnehmen

➪ Transportschnecke ganz herausziehen.

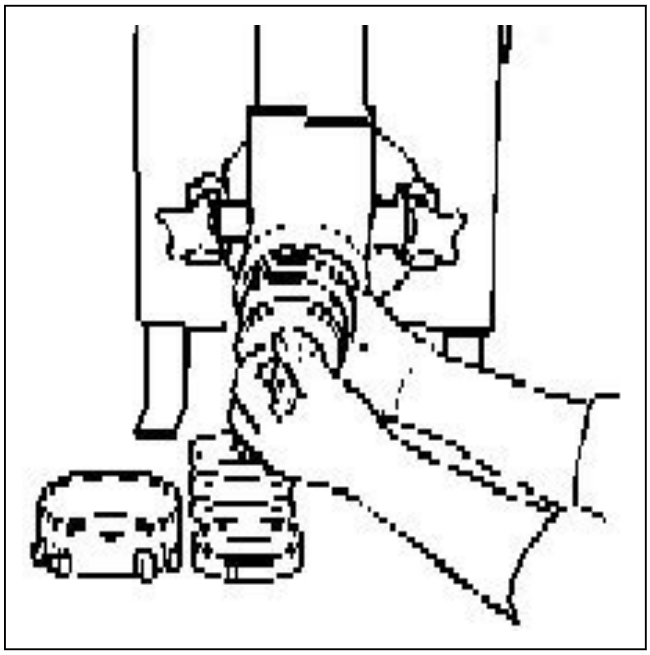


Abb. 22: Schnecke ganz herausziehen

➪ Sterngriffschrauben am Flansch lösen und Bügel nach außen schwenken.

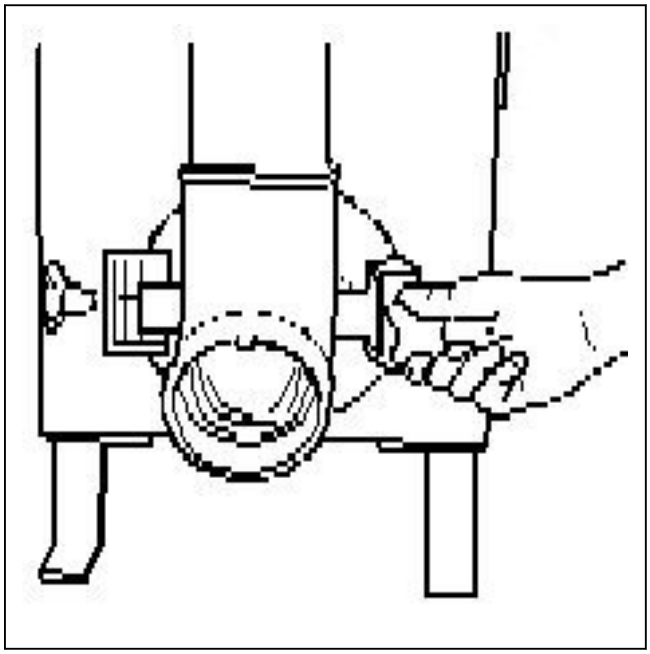


Abb. 23: Sterngriffschrauben lösen

➪ Schneckengehäuse aus der Wolfeinsatzöffnung herausziehen.

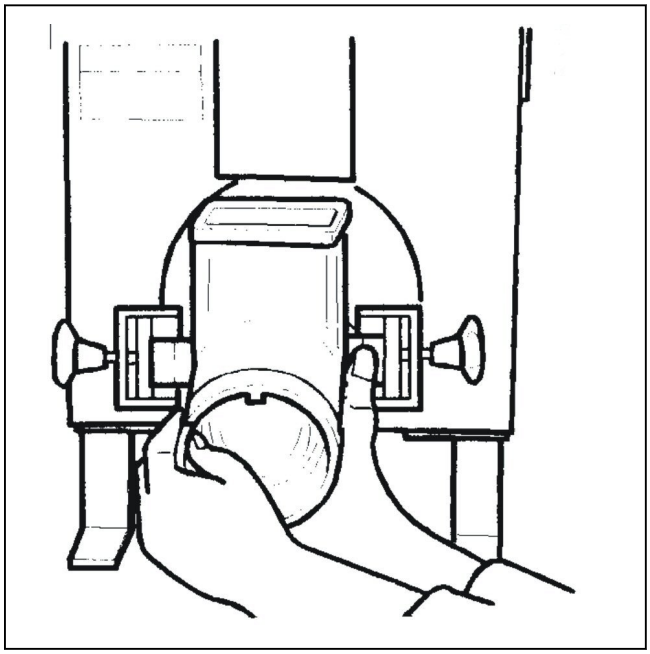


Abb. 24: Schneckengehäuse herausziehen

Die Maschine ist zum Reinigen vorbereitet.

8.3 Reinigen

VORSICHT **Hochdruckreiniger!**

Eindringendes Wasser beschädigt elektrische Bauteile.

– Keinen Hochdruckreiniger zur Reinigung verwenden.
– Maschine mit Niederdruck kleiner 30 bar reinigen.
– Bedientasten ausschließlich mit feuchtem Tuch reinigen.

➪ Abnehmbare und nicht abnehmbare Teile nach Reinigungsplan reinigen. Siehe Kapitel 8.4.
➪ Schneidgutreste von demontierten und feststehenden Maschinenteilen entfernen.
➪ Reinigungsmittel entsprechend Reinigungsplan auftragen.
➪ Abspülen aller demontierten und feststehenden Maschinenteile mit Trinkwasser.
➪ Maschine trockenreiben, demontierte Maschinenteile auseinander liegend auf einem Reinigungstuch trocknen lassen.

8.4 Reinigungsplan Wölfe

Arbeitsschritte	Reinigungsmittel	Verfahren	Reinigungsgeräte	Hinweise
Vorbereitende Maßnahmen		Maschine ausschalten, Netzstecker ziehen		
Demontage der abnehmbaren Teile		gemäß Betriebsanleitung		
Grobreinigung		Entfernen der Schneidgutreste manuell	Kunststoffschaber, Kunststoffspachtel, Bürste	Beginn direkt nach Produktionsende, erforderlichenfalls auch bei den abgenommenen Teilen
Reinigung	2% P3-steril Einwirkzeit ca. 15 Min.	nach gründlichem Vorspülen mit Wasser (max. 50°C je nach Fetterweichungspunkt)	Bürste, Wanne, Einweg-Reinigungstuch	alle demontierten und feststehenden Maschinenteile
			Niederdruckschaumgerät kleiner 30 bar	* siehe Anmerkung
	Spezial-Reiniger 344	über Nacht ca. 10 Stunden		nur Schneidsatz
Desinfizieren Zusatzmaßnahme	0,5 - 2% P3-alcodes im Konzentrat anwenden Einwirkzeit gemäß Produktdatenblatt	sprühen schäumen	Handsprühgerät Niederdruckschaumgerät	zusätzliche Absicherung Abstand beim Besprühen zur Oberfläche 0, 30 m Empfohlene Einsatzmenge 40-50 ml/m^2 * siehe Anmerkung

8

Arbeitsschritte	Reinigungsmittel	Verfahren	Reinigungsgeräte	Hinweise
Saure Reinigung Zusatzmaßnahme	max. 3% P3-riksan max. 15 Min. Einwirkzeit	manuell, mechanisch	Bürste zur Entfernung von Kalkbelägen	nur im Bedarfsfall bei Kalkbelägen unmittelbar nach Reinigung spülen
		sprühen schäumen	Handsprühgerät Niederdruckschaumgerät	* siehe Anmerkung
Spülen	Trinkwasser	Temperatur max. 50°C je nach Fetterweichungspunkt	Wasserschlauch	* siehe Anmerkung
Kontrollieren		visuell auf optische Sauberkeit		
Trocknen		trockenreiben bzw. an der Luft trocknen lassen	Einweg-Reinigungstuch	demontierte Teile auseinander liegend auf einem Reinigungstuch trocknen lassen
Pflegen Schneidsatzteile	Bizerba H1-Service-Oil	auftragen	Einweg-Reinigungstuch	Schneidgut-Berührungsteile vor Arbeitsbeginn abspülen
Montage		in umgekehrter Reihenfolge wie Demontage siehe Betriebsanleitung		Personal muss saubere und desinfizierte Hände haben
Vorsichtsmaßnahme	Maschine abdecken, wenn die Umgebung mit Spritz- und/oder Druckwasser gereinigt wird			

☞ * Anmerkung: Es sind entsprechende Vorkehrungsmaßnahmen zu treffen, damit keine Beeinträchtigung des Umfeldes besteht!

☞ Bei Verwendung von nicht vom Hersteller freigegebenen Reinigungsmitteln erlöschen jegliche Gewährleistungsansprüche.

☞ Die mit den Reinigungs- und Desinfektionsmitteln mitgelieferten Sicherheitsdaten- und Produktdatenblätter sind zu beachten.

☞ Produktabhängig kann eine Gefährdung durch Viren und Bakterien trotz regelmäßiger Reinigung nicht völlig ausgeschlossen werden.

Die Reinigungsmittel können über den BIZERBA Kundendienst bezogen werden:

Bezeichnung	Bestell-Nr.	VPE
P3-steril	50003250000	5 Liter
P3-riksan	50003270000	5 Liter
P3-alcodes	50003260000	5 Liter
Spezial-Reiniger	50002880000	
Clean Station	50003280000	
H1-Service-Oil	94008900022	400 ml

8.5 Maschine betriebsbereit machen

WARNUNG **Wolfeinsatz mit Schneidsatz!**

Verletzungsgefahr am Schneidsatz.

– Schnittfeste Handschuhe während der Montage tragen.

Der Zusammenbau der Maschine erfolgt in umgekehrter Reihenfolge wie beim Abnehmen der Teile zur Reinigungsvorbereitung.

Um Störungen und Verletzungen zu verhindern, ist die Montage sorgfältig und gewissenhaft durchzuführen.

8

➪ Schneckengehäuse bis zum Anschlag in die Wolfeinsatzöffnung schieben.

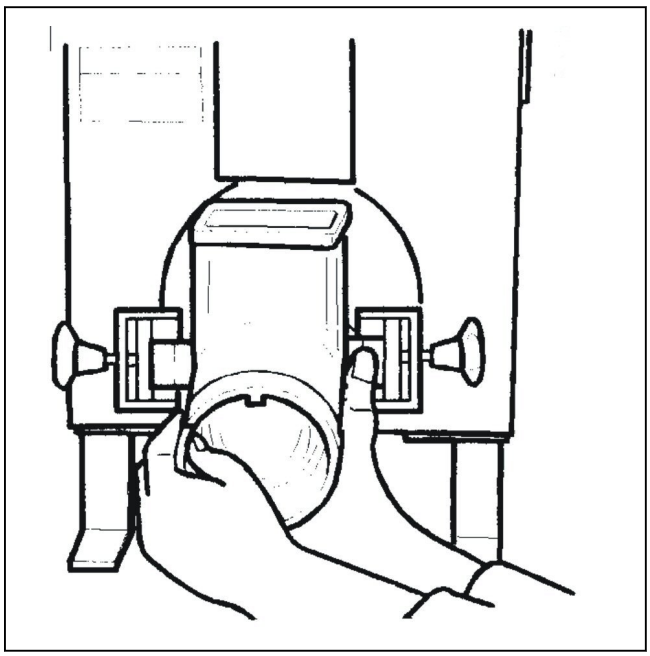


Abb. 25: Schneckengehäuse einsetzen

➪ Bügel einschwenken und mittels Sterngriffschrauben am Flansch befestigen.

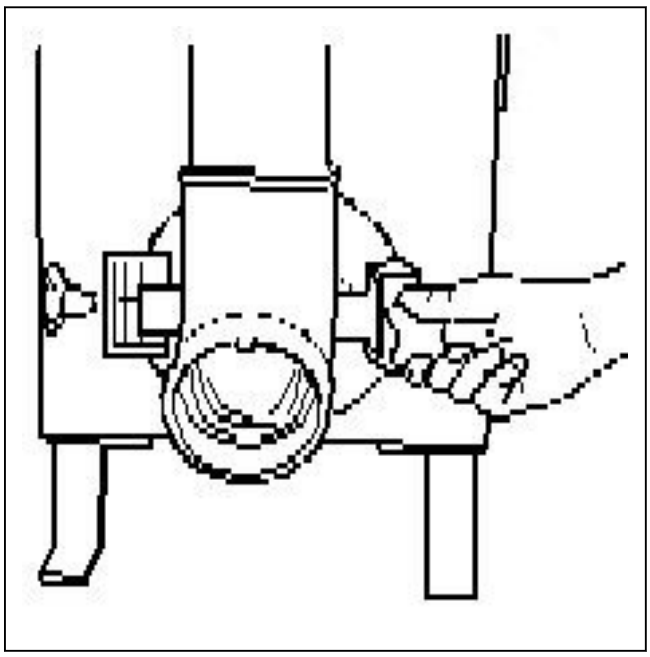


Abb. 26: Sterngriffschrauben befestigen

➪ Transportschnecke ins Gehäuse schieben.

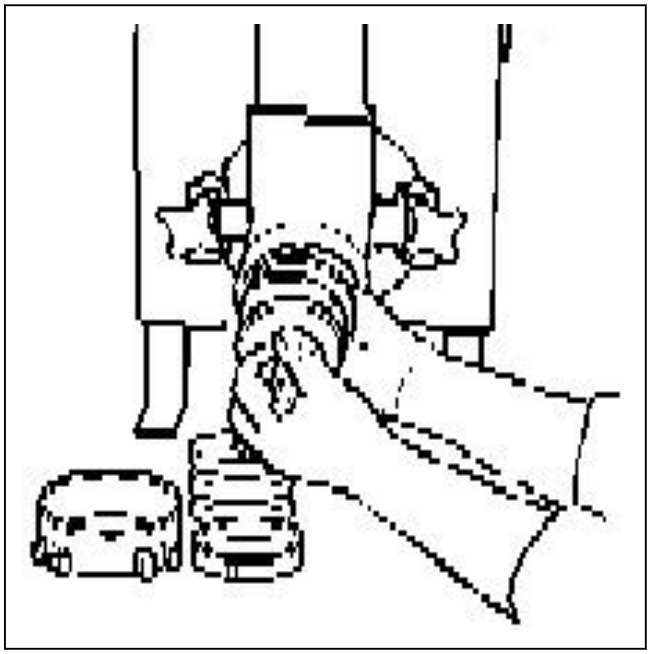


Abb. 27: Schnecke einschieben

➪ Transportschnecke verdrehen bis der Antriebszapfen in die Antriebswelle passt.

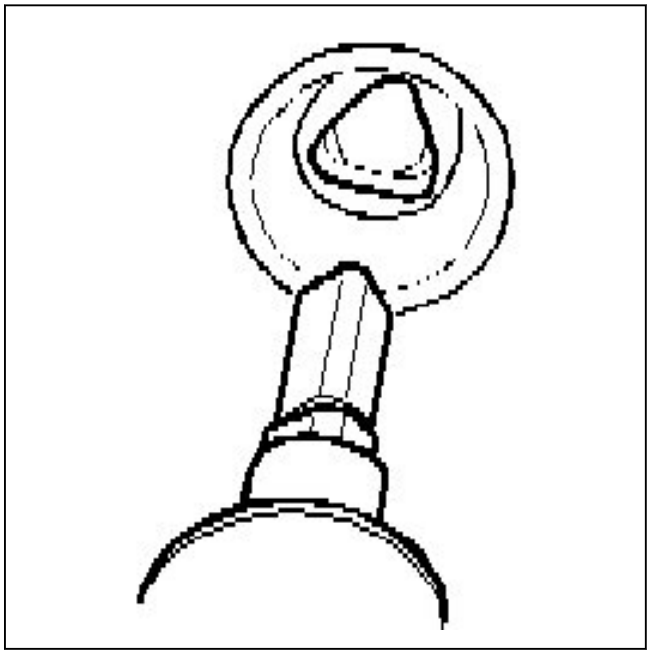


Abb. 28: Schnecke verdrehen

➪ Schneidsatzteile auf Schneckenzapfen schieben. Reihenfolge siehe Kapitel 6.1.

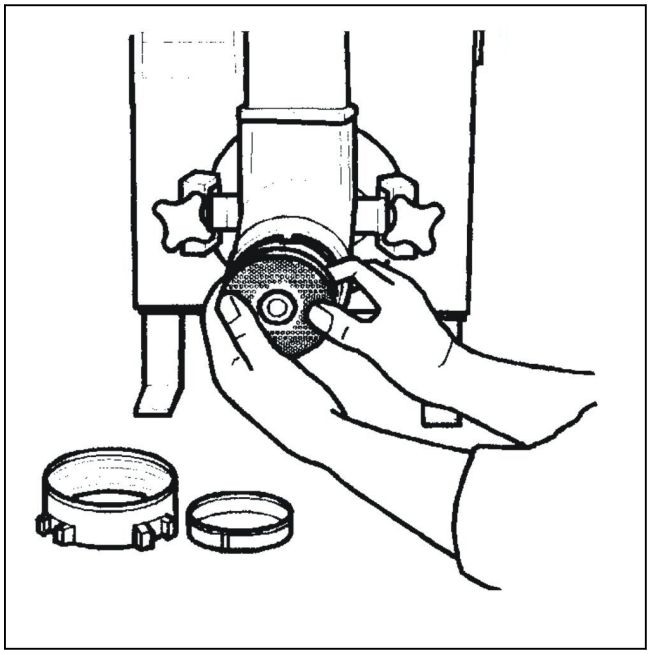


Abb. 29: Schneidsatzteile aufschieben

➪ Überwurfmutter von Hand aufdrehen und mit Hebel festschrauben.

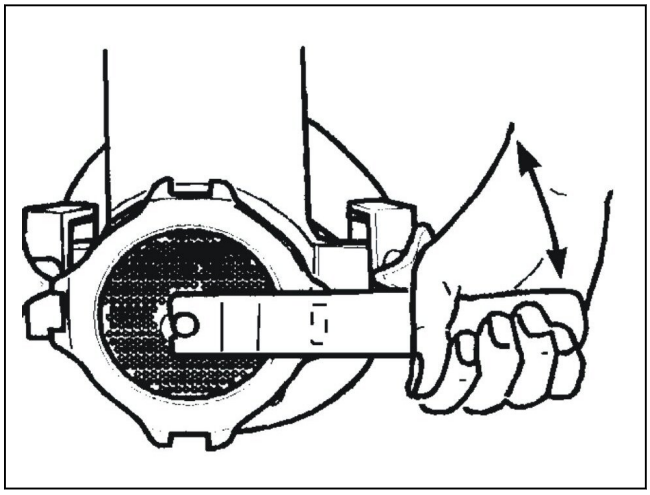


Abb. 30: Überwurfmutter festschrauben

WARNUNG **Fehlende Bauteile!**

Nur wenn alle Bauteile der Maschine montiert sind, kann der Bediener vor Verletzungen und die Maschine vor Sachschäden bewahrt werden.

- Maschine vor Wiederinbetriebnahme auf ihre Vollständigkeit überprüfen.
- Bauteile auf ihren festen und richtigen Sitz überprüfen.
- Nur Bizerba Originalersatz- und Zubehörteile verwenden.

Die Maschine ist wieder betriebsbereit.

8.6 Pflege, Wartung, Instandhaltung

- Je nach Gebrauch, jedoch mindestens 2x täglich gründliche Reinigung der kompletten Maschine durchführen.
- Die Schneidsätze sind regelmäßig zu prüfen.
- Abgenützte oder beschädigte Lochscheiben und Messer müssen nachgeschliffen oder ersetzt werden.

Die auslaufseitige Lochscheibe nur bis zu einer Dicke von 5 mm abschleifen!

Für Messer mit auswechselbaren Klingen sind Ersatzlieferungen über den Kundendienst erhältlich.
Das Antriebsaggregat ist vollkommen wartungsfrei.

9 Technische Daten

9.1 Abmessungen Tischmaschine

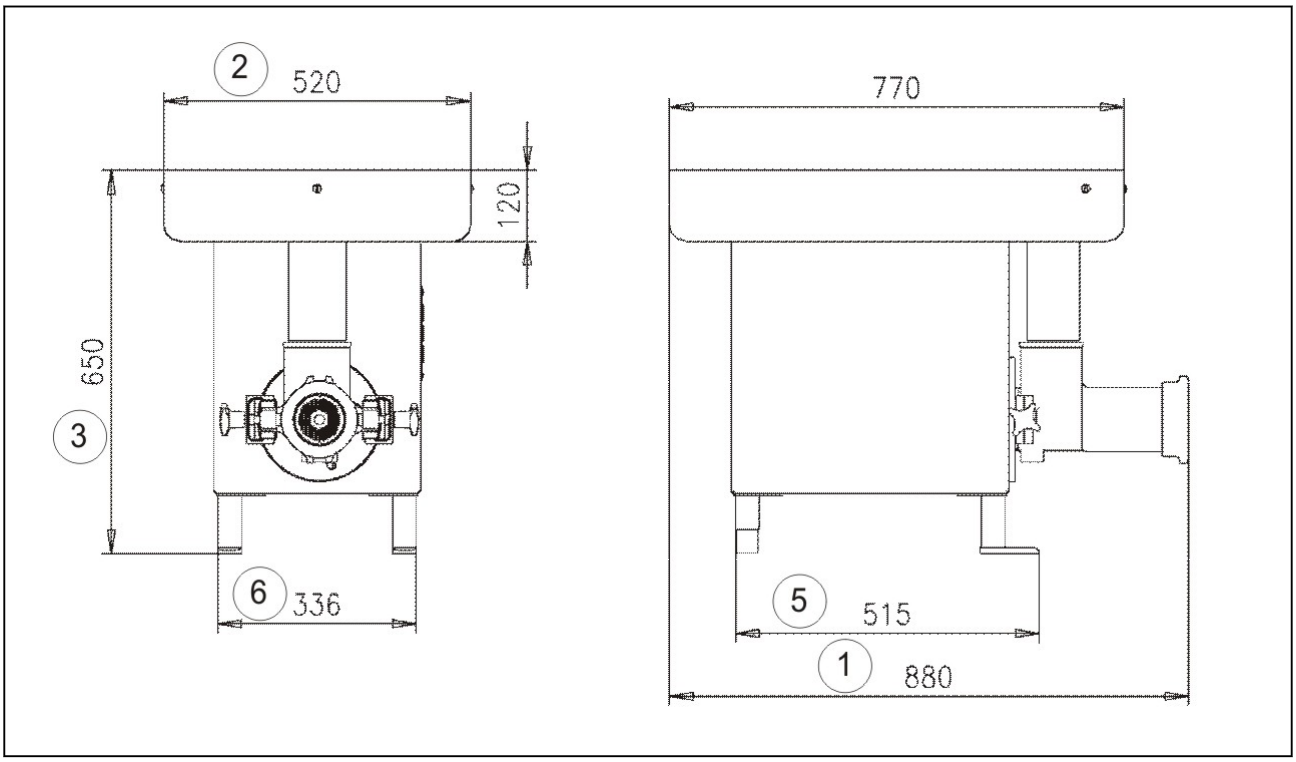


Abb. 31: FW-N 32 / 98 T

Die Maschine ist in Varianten lieferbar. Die Abbildung zeigt ein Beispiel.

Außenmaße (max. Platzbedarf):

① Länge	= 880 mm
② Breite	= 520 mm
③ Höhe Tischmaschine	= 650 mm

Aufstellfläche:

⑤ Länge	= 515 mm
⑥ Breite	= 336 mm
Einfüllöffnung	= 85 x 95 mm
Schalenvolumen	= 50 Liter
Durchlassleistung max.	= 1100 kg/h
Gewicht Tischmaschine komplett	= 85 kg
Gewicht Wolfeinsatz	= ca. 14 kg

Stromarten, Spannungen, Leistungsaufnahmen	= siehe Leistungsschild

9.2 Abmessungen Standmaschine

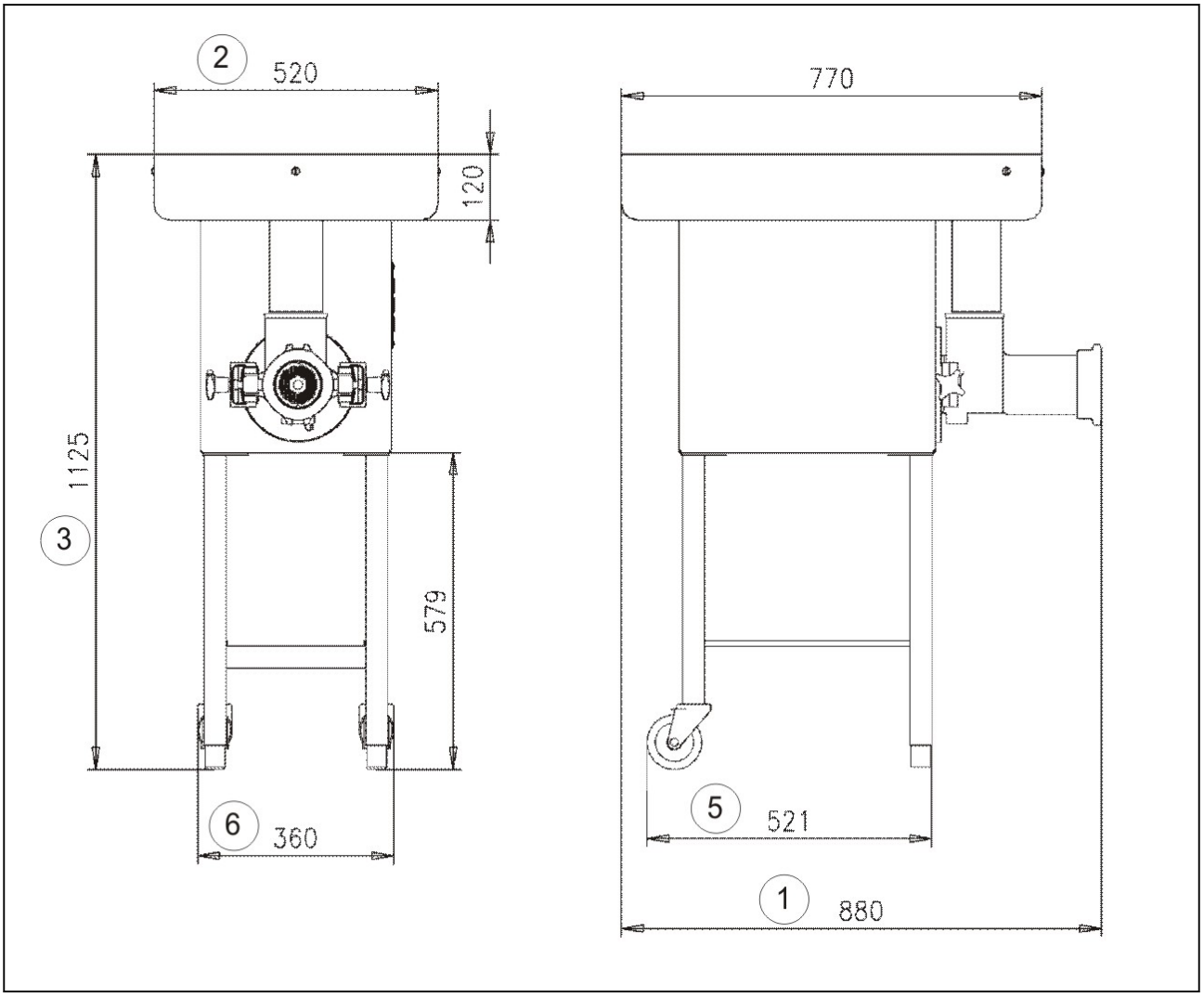


Abb. 32: FW-N 32 / 98 S

Die Maschine ist in Varianten lieferbar. Die Abbildung zeigt ein Beispiel.

Außenmaße (max. Platzbedarf):

① Länge	= 880 mm
② Breite	= 520 mm
④ Höhe Standmaschine	= 1125 mm

Aufstellfläche:

⑤ Länge	= 521 mm
⑥ Breite	= 360 mm
Einfüllöffnung	= 85 x 95 mm
Schalenvolumen	= 50 Liter
Durchlassleistung max.	= 1100 kg/h
Gewicht Standmaschine komplett	= 91 kg
Gewicht Wolfeinsatz	= ca. 14 kg
Stromarten, Spannungen, Leistungsaufnahmen	= siehe Leistungsschild

9.3 Spannungsversorgung

Technische Daten der Netzversorgung

- **Netzanschluss**
  Dreiphasen-Drehstrom, siehe Leistungsschild
- **Zulässige Toleranz der Netzspannung (statisch) normal**
  Bei 220 bis 400 V: +6% bis -10% vom Nennwert
- **Netzfrequenz: 50 (60) Hz**
  Zulässige Toleranz der Netzfrequenz: +2% bis -2% vom Nennwert
  Zulässiger Klirrfaktor der Netzspannung: kleiner gleich 5 %
- Ableitstrom Schutzleiter max.: 3,5 mA

9.4 Umgebungsbedingungen

- **Feuchtigkeit**
  Schutzart IP 45. Kein Strahlwasser von unten.
- **Relative Luftfeuchte**
  für Betrieb und Lagerung: 90 % (Betauung des Geräts ist nicht zulässig)
- **Umgebungstemperatur**
  für Betrieb und Lagerung: -10 bis +40°C (+14 bis +104 degF)
- **Arbeitsplatzbezogener Emissions Schallpegelwert**
  L_{pA} = 72 dB (A)
  Der Wert beinhaltet die Berücksichtigung der Messunsicherheit von 3 dB.
- **Vorgeschriebene Beleuchtung**
  500 Lux
- **Betriebsdauer**
  S6 40%, für Dauerbetrieb ausgelegt.

Anhang

Konformitätserklärung

Hauptverwaltung Balingen
Postfach 10 01 64, 72301 Balingen
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen, Deutschland

BIZERBA

CE Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, dass die Bauart der nachfolgend bezeichneten Maschine

Bennennung:	Fleischwolf
Typ:	FW-N 32 T/2 FW-N 32 S/2 FW-N 98 T/5 FW-N 98 S/5

den geltenden Anforderungen folgender EG-Richtlinien entspricht:

EG-Maschinenrichtlinie	2006/42/EG
EG-EMV-Richtlinie	2004/108/EG

Bevollmächtigter für die Zusammenstellung der relevanten technischen Unterlagen:

Berthold Roller, Director Quality Management, Bizerba GmbH & Co. KG

Grundlage für die Konformitätserklärung sind die Vertragsdokumente (Bizerba Auftragsunterlagen).

Bei einer nicht mit Bizerba abgestimmten, oder nicht von Bizerba durchgeführten Änderung des oben beschriebenen Maschinentyps verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Datum: 29.10.2010

Hersteller-Unterschrift: ppa.

Angaben zum Unterzeichner: Andreas Wilhelm Kraut
Chief Executive Officer Development (CEO-D)
Bizerba GmbH & Co. KG

BIZERBA GmbH & Co. KG
Maschinen mit direktem Lebensmittelkontakt

BIZERBA
Bizerba GmbH & Co. KG

Erklärung gem. Bedarfsgegenstände-Verordnung

Bizerba GmbH & Co. KG, Wilhelm-Kraut-Straße 65, 72336 Balingen bestätigt hiermit für die in folgender Maschine verwendeten Materialien

Bizerba Fleischwölfe FW-N32 und FW-N98

die Konformität mit den allgemeinen Anforderungen aus den nachfolgend genannten Richtlinien und Gesetzen in der jeweils zum Zeitpunkt der Ausstellung dieser Erklärung gültigen Fassung

- **Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen**
- **EU-Richtlinie 2002/72/EG über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen**
- **Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch LFGB**
- **Bedarfsgegenstände-Verordnung BedGgstVo**

Die in oben genannter Maschine verwendeten Teile, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch in Kontakt mit Lebensmitteln kommen können, sind aus folgenden Materialgruppen gefertigt:

a.) Edelstähle, die für die Verwendung im Lebensmittelbereich geeignet sind

b.) Kunststoffe, die den Anforderungen der Verordnung (EG) 1935/2004 und den Empfehlungen des BfR entsprechen

Für die verwendeten Kunststoffteile sind Laboruntersuchungen entsprechend der europäischen und deutschen Richtlinien und Gesetze durchgeführt worden. Diese Kunststoffe unterliegen keiner Beschränkung oder unterschreiten die insbesondere in der Richtlinie 2002/72/EG vorgegebenen Werte.

Die Materialien sind geeignet für die Verarbeitung von:

Fleisch, Wurst, Käse und Gemüse

Die maximale Bearbeitungstemperatur liegt bei + 40 °C. Hinweise zur Kontaktdauer der Maschine und der Zusatzausstattungen sind der Bedienungsanleitung zu entnehmen. Diese sind aus gesetzlichen Gründen einzuhalten.

Das geprüfte Verhältnis zwischen der in Berührung kommenden Fläche und dem Volumen ist 1.

Funktionelle Barrieren aus Kunststoff werden nicht verwendet.

Grundlage für die Konformitätserklärung sind die Vertragsdokumente (Bizerba Auftragsunterlagen). Bei einer nicht mit Bizerba abgestimmten, oder nicht von Bizerba durchgeführten Änderung des oben genannten Maschinentyps verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

72336 Balingen, 27.07.2010

Martin Arndt, CEO-Technology

BIZERBA
Bizerba GmbH & Co. KG
Postfach 10 01 64
72301 Balingen
Wilhelm-Kraut-Straße 65
72336 Balingen